








# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin



Crêpe & MENTHE

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI                         | VENDREDI  |
|--|--|----------|-------------------------------|---|
| <b>Pastèque</b>  | Tomate vinaigrette   |          | Crêpe au fromage              | Salade de concombre, brebis et menthe   |
| *****  | *****  |          | *****                         | *****   |
| Filet de colin d'Alaska Méditerranéenne                 | Jambon braisé sauce forestière   |          | Sauté de BOEUF BIO aux olives | Tajine de poulet aux abricots  |
| *****  | *****  |          | *****                         | *****   |
| Purée de pommes de terre   | Riz créole  |          | Petits pois et carottes       | Semoule                        |
| *****  | *****  |          | *****                         | *****   |
| Rondelé nature   | <b>Petit moulé ail et fines herbes</b>   |          | Fondu président               | Gouda   |
| *****  | *****  |          | *****                         | *****   |
| <b>Fromage blanc à la pêche</b> <br><i>Mézérac 44</i> | Pomme <i>Deshais fruits 44</i>   |          | Nectarine                     | Fondant pomme orange miel au fromage frais  |